

Salade de champignons et jeunes pousses d'épinard à la crème



Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

- 500 g de champignons de Paris
- 1 poignée de jeunes pousses d'épinard
- 3 c à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 oignon nouveau
- 1 c à café de vinaigre de vin
- 1 c à café de moutarde
- 1/2 citron
- Quelques brins de ciboulette
- Quelques brins de persil
- Sel
- Poivre

Passez rapidement les champignons sous l'eau. Ôtez leur pied. Coupez-les en lamelles et placez-les dans un saladier.

Pressez le citron.

Arrosez les champignons avec le jus de citron l'équivalent d'une cuillère à soupe et réservez le reste pour la sauce.

Coupez les tiges vertes de l'oignon nouveau. **Émincez l'oignon** finement et ajoutez-le aux champignons.

Ajoutez les pousses d'épinard lavées et essorées.

Préparez la sauce : Dans un petit bol, mélangez le vinaigre, la moutarde, 1 c à soupe de jus de citron.

Ajoutez la crème fraîche. Salez et poivrez.

Versez sur la salade et mélangez.

Réservez au frais.

Ciselez la ciboulette et hachez le persil au couteau.

Ajoutez les herbes dans la salade au dernier moment car elles risqueront de "cuire" du fait de la présence du citron.